

Hirschrücken, Mandel-Marzipan-Kruste, Herzogin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g ausgel. Hirschrücken	25 g Marzipanrohmasse	20 g gemahl. Mandeln
1 Zweig Thymian	50 g Butter	3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kirschen:

100 g Süßkirschen (Glas)	30 ml Portwein	20 g Butter
1 EL Johannisbeergelee		

Für die Herzoginkartoffeln:

250 g mehlig. Kartoffeln	2 Eier	25 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste Marzipan, Mandeln und Butter verkneten. Thymian abbrausen, hacken und dazugeben. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse oben auf Fleisch streichen und andrücken. Zusammen mit der Pfanne das Fleisch in den Ofen geben und 20 Minuten garen. Zum Schluss die Grillfunktion aktivieren.

Für die Portwein-Kirschen:

Die Kirschen mit Butter in einem Topf erwärmen, mit Portwein ablöschen, das Gelee hinzugeben und zusammen aufkochen lassen.

Für die Herzoginkartoffeln:

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Diese Masse im warmen Zustand mit Butter, einem Eigelb und Muskat in einer Schüssel mischen.

Alles in einen Spritzbeutel füllen und mit der sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten ausdrücken. Das zweite Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln. Im Ofen für ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Franzke am 10. Dezember 2019